

10月は「食品ロス削減月間」

10月30日は「食品ロス削減の日」

環境政策課 ☎43-9362

市ホームページ内で「生ごみの減量」を検索

1人1日あたりご飯茶碗1杯分の食品ロス!?

日本では、食べ残しや手つかずの食品など、まだ食べられるのに捨てられている食品、いわゆる「食品ロス」が年間500万トン以上発生しています。

これは、国民1人あたりに換算すると毎日ご飯茶碗1杯分(約110g)を捨てている計算になります。



実際に市内で出された燃やせるごみの中に入っていた未開封の食品

食品ロス削減推進計画を策定しています

市では、3月策定の一般廃棄物処理基本計画において、全ての市民・事業者などが自らの役割を理解し、できることから行動に移すことができるよう「食品ロス削減推進計画」を策定し、令和12年度までに達成すべき目標を定めています。家庭では、買い物や調理および保存の各場面で、事業者は、生産や製造および販売の各段階で、食べ物を無駄にしない意識を持ち、食品ロス削減の必要性を認識し、削減のための取り組みを行うことが求められます。

目標1 市内の一般廃棄物における可燃ごみの中に含まれる未使用食品と食べ残しの割合を **令和元年度(18.6%)の半分に!**

目標2 食品ロス問題を認知して **削減に取り組む市民の割合を80%に!**

食品ロスを減らす行動をしてみましょう!

買い物のポイント

- 事前に冷蔵庫内などをチェック
メモ書きやスマホで撮影も有効
- 買い物は使う分だけ
使う・食べられる量を購入しよう
- 手前に陳列されている食品を
チョイス
家庭での利用予定に照らして期限表示を確認



保存のポイント

- 最適な保存場所に
食材に合った保存方法や保存場所を工夫して、最後まで使い切ろう
- ローリングストック
期限の長い食品を奥に、近い食品を手前に
- まとめて下処理
冷凍・乾燥・塩蔵などでストック

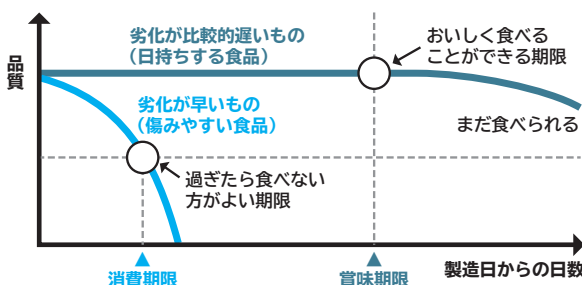


調理のポイント

- 残っている食材から使う
「いつか食べる」食品は食品ロス予備軍
- 食べきれない量を作る
体調や健康にも配慮
- 食材を上手に食べきる
定期的に冷蔵庫や収納庫を整理する日を決める(例:毎月●日はあるものでお好み焼きデー)

消費期限と賞味期限の違い

消費期限と賞味期限のイメージ



食品の期限表示は、「消費期限」と「賞味期限」の2種類があります。

【消費期限】

消費期限は、「食べても安全な期限」です。傷みやすい食品に表示されています。



【賞味期限】

賞味期限は、「おいしく食べることができる期限」です。消費期限に比べ、傷みにくい食品に表示されています。



賞味期限が過ぎてもすぐに廃棄せず、自分で食べられるかどうか判断することも大切です。